Nr 18. **1937.**

Tygodnik Powiatowy

na Powiat Rybnicki

Organ urzędowy. **Wychodzi co sobota.**

Cena ogłoszeń za jeden wiersz petytowy 6-łamowy lub jego miejsce 15 groszy. Za réklamę 30 groszy od wiersza petytowego.

Przyjmowanie ogłoszeń do czwartku do południa. Prenumerata za kwartał 3,25 zł wraz z należnościami pocztowymi.

Zamówienia przyjmuje każdy urząd pocztowy.

Rybnik, dnia 8 maja 1937 r.

DZIAŁ URZĘDOWY

Obwieszczenie.

Wydział Powiatowy wydzierżawi w partiach lub w całości tegoroczne zbiory owoców (czereśnie, grusze, jabłonie i śliwy) z drzew przydrożnych na szosach:

1. Łapacz — Wodzisław: od km 0,0 do 3,4 i 8,5 do 11,2;
2. Żory — Golasowice: od km 0,4 do 3,7;
3. Rybnik — Bełk: na szlaku pomiędzy Stanowicami a Bełkiem;
4. Wodzisław — Pawłowice: od km 13,5 do 14,7;
5. Przyszowice — Mikołów: na szlaku pomiędzy Paniówkami i Chudowem;
6. Rybnik — Gliwice: na szlaku Wielopole — Golejów i Wilcza — Nieborowice;
7. Brzezie — Rybnik: od km 2,9 do 3,8;
8. Rybnik — Żory: od km 35,5 do 38,8;
9. Gliwice — Orzesze: na szlaku Gierałtowice — granica Państwa;
10. Gogołowa — Szeroka;
11. Brzezie — Gorzyce: od km 0,0 do 1,2, 2,2 do 5,8 i 7,2 do 10,0;
12. Kornowac — Lubomia: od km 0,0 do 1,0 i 1,4 do 4,5;
13. Lubomia — Buków: od km 0,0 do 1,2 i 3,1 do 5,6;
14. Jastrzębie — Cisówka: od km 5,0 do 7,6;
15. Biertułtowy — Rydułtowy: od km 4,6 do 6,3;
16. Wodzisław — Czyżowice;
17. Kamień — Książenice;
18. Leszczyny — Kamień;
19. Wilcza — Szczygłowice;
20. Rybnik — Lyski: od km 0,0 do 1,0, 6,0 do 8,0 i 10,6 do 11,8;
21. Wilcza — Pilchowice;
22. Stanowice — Czerwionka;
23. Gorzyce — Gołkowice: od km 3,1 do 4,0 i 4,5 do 8,0;
24. Wodzisław — Olza: od km 20,3 do 21,0 i 22,4 do 23,0;
25. Syrynia — Buków: od km 6,0 do 10,0.

Oferty przyjmuje do dnia 14 maja 1937 r., godziny 10, Powiatowy Zarząd Drogowy w Rybniku, który udziela oferentom bliższych informacyj.

Otwarcie ofert dnia 14 maja 1937 r., godz. 10.

Po otwarciu ofert nastąpi dodatkowy przetarg ustny, wobec czego obecność oferentów jest konieczna.

Rybnik, dnia 30 kwietnia 1937 r.

(—) Wyglenda,
Starosta.

Obwieszczenie

Wydział Powiatowy wniósł o wywłaszczenie gruntu, zajętego pod budowę drogi powiatowej Przyszowice — Gierałtowice, na rzecz Powiatowego Związku Komunalnego w Rybniku, a zapisanego w księdze gruntowej XI/375 Przyszowice na rzecz Kulas Elżbiety z domu Czempas, żony Wilhelma, w Przyszowicach, o powierzchni 909 m².

Powierzchnia ta według zawartej umowy z dnia 10 sierpnia 1936 r. nr 1183 repertorium notarialnego na rok 1936 u notariusza Konstantego Wolnego w Katowicach jednak pozostała nadal własnością Very v. Korn, urodzonej v. Raczek, w Przyszowicach, obecnie zamieszkałej w Gliwicach, Wilhelmsstrasse, Hotel Schlesischer Hof.

Powyższe podaje się do publicznej wiadomości z tym, że odnośne plany i wykazy zostaną przez dni 14 od dnia 10 maja 1937 r. w Urzędzie Gminnym w Przyszowicach w godzinach urzędowych wyłożone do przejrzenia oraz wnoszenia ewentualnych wniosków i sprzeciwów przez osoby zainteresowane na ręce p. Naczelnika Gminy w Przyszowicach.

Rybnik, dnia 5 maja 1937 r.

Starosta:
(—) Wyglenda.

Przetarg.

Wydział Powiatowy ogłasza przetarg na zwózkę tłucznia z następujących stacji kolejowych na drogi:

1. Rydułtowy — Pszów: od km 0,0 do km 1,0 — 600 ton
2. Wilcza — Szczygłowice: od km 0,0 do km 1,0 — 600 ton
3. Lubomia — Buków: od km 0,0 do km 2,0 — 1.200 ton

4. Buków — Syrynia: od km 0,0 do km 2,0 1.200 ton

Oferty należy składać do dnia 14 b. m. w Powiatowym Zarządzie Drogowym.

Rybnik, dnia 5 maja 1937 r.

Przewodniczący:

Starosta:

(—) Wygłenda.

Stan ludności w powiecie rybnickim za I. kwartał 1937 r.

1.	Adamowice	731
2.	Baranowice	765
3.	Bełk	2.328
4.	Bełsznica	759
5.	Bluszczów	592
6.	Bogunice	459
7.	Boguszowice	2.729
8.	Brzezie n/O.	2 546
9.	Bujaków	1.635
10.	Buków	396
11.	Chudów	987
12.	Chwałęcice	717
13.	Chwałowice	4.777
14.	Cisówka	358
15.	Czernica	1.715
16.	Czerwionka	5.356
17.	Czuchów	2 932
18.	Czyżowice	1.635
19.	Dębieńsko Stare	1.643
20.	Dębieńsko Wielkie	1.510
21.	Dzimierz	439
22.	Folwarki	217
23.	Gaszowice	1.364
24.	Gierałtowice	3.465
25.	Godów	1.134
26.	Gogołowa	639
27.	Golejów	1.348
28.	Gorzyce	2.078
29.	Gorzyczki	1.531
30.	Gotartowice	1.512
31.	Jankowice Rybnickie	2.515
32.	Jastrzębie Dolne	844
33.	Jastrzębie Górne	2.267
34.	Jastrzębie-Zdrój	489
35.	Jedłownik	1.589
36.	Jejkowice	1.694
37.	Kamień n/O.	315
38.	Kamień p/Rz.	1.530
39.	Kleszczów	796
40.	Kłokocin	805
41.	Knurów	9.448
42.	Kobyla	747
43.	Kokoszyce	1.281
44.	Kornowac	729
45.	Krostoszowice	716
46.	Krzyżkowice	2 167
47.	Książenice	1.433
48.	Leszczyny	2.612
49.	Ligota Tworkowska	238
50.	Lubomia	2.625
51.	Lyski	1.246
52.	Łańce	344
53.	Łaziska	1.012
54.	Łuków	498
55.	Marklowice Dolne	2,539
56.	Marklowice Górne	740
57.	Marusze	260
58.	Moszczenica	2.130
59.	Mszana	2.513
60.	Nieboczowy	760
61.	Niedobczyce	6.633
62.	Niewiadom	3.427
63.	Nowawieś	297
64.	Ochojec	744
65.	Odra	343
66.	Olza	1.234
67.	Orzepowice	1.372
68.	Osiny	557
69.	Palowice	736
70.	Paniówki	1.648
71.	Piece	883
72.	Pietrzkowice	489
73.	Podbucze	204
74.	Pogrzebień	931
75.	Połomja	1.473
76.	Popielów	3.446
77.	Przegędza	1026
78.	Przyszowice	3.041
79.	Pstrążna	526
80.	Pszów	8.001
81.	Radlin	14.427
82.	Raszczyce	1.040
83.	Rogów	1.484
84.	Rogoźna	819
85.	Rój	1.050
86.	Rowień	1.054
87.	Ruptawa	1.431
88.	Rydułtowy	14.433
89.	Rzuchów	582
90.	Skrbeńsko-Gołkowice	2.388
91.	Skrzeczkowice	219
92.	Skrzyszów	1.715
93.	Stanowice	1.062
94.	Sumina	675
95.	Świerklany Dolne	1.813
96.	Świerklany Górne	1.628
97.	Syrynia	2.216
98.	Szczejkowice	773
99.	Szczerbice	944
100.	Szczygłowice	2.215
101.	Turza	1.314
102.	Turzyczka	366
103.	Uchylsko	252

104.	Wielopole	1.920
105.	Wilchwy	1.459
106.	Wilcza Dolna	784
107.	Wilcza Górna	929
108.	Zamysłów	1.417
109.	Zawada	1.166
110.	Zebrzydowice	1.249
111.	Zwonowice	783
112.	Żytna	496
113.	Rybnik	27.373
114.	Wodzisław	5.184
115.	Żory	6.079
	Razem:	234.977

Rybnik, dnia 7 maja 1937 r.

Starosta:

(—) Wyglenda.

Rozporządzenie
Ministra Opieki Społecznej

z dnia 10 grudnia 1936 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Reform Rolnych i Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi.

(Ciąg dalszy.)

(4) Wędliny, oznaczone jako „czysto wieprzowe“, mogą być sporządzane jedynie z mięsa wieprzowego.

§ 8. (1) Na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich mogą być używane:
1) powłoki zwierzęce jak: jelita, pęcherze, żołądki, przełyki, gęsie szyjki, odpowiadające przepisom weterynaryjnym, należycie i dokładnie oczyszczone, jelita końskie mogą być używane tylko do wyrobu przetworów z mięsa końskiego (§ 21);
2) powłoki sztuczne.

Oczyszczanie powłok, wymienionych w pkt. 1), może odbywać się jedynie w szlamiarniach, urządzonych zgodnie z postanowieniami § 23 wyłącznie przy rzeźniach. Postanowienie to nie dotyczy kiełbaśnic, które po pierwszym oczyszczaniu w rzeźni mogą być szlamowane w wytwórniach wędliniarskich.

(2) Powłoki powinny być szczelnie wypełnione zawartością mięsną.

(3) Powłoki sztuczne powinny być sporządzone z materiału przezroczystego, jasnego i nie mogą być klejone; mogą one być barwione jedynie barwnikami, dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności w myśl obowiązujących przepisów szczególnych.

(4) Zabrania się sprzedaży lub innego wprowadzania w obieg i używania powłok zwierzęcych nieczystych, źle wyszlamowanych, zniszczonych, zwłaszcza podziurawionych, sfermentowanych, łatwo łamliwych, barwionych, o smaku mydlanym lub zjełczałym, mających woń smrodliwą, gnilną lub plamy rdzawe. Zakaz barwienia nie dotyczy powłok zwierzęcych, używanych do przetworów z mięsa mielonego i siekanego. Powłoki te mogą być barwione tylko barwnikami, dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności.

§ 9. (1) Konserwy mięsne, w znaczeniu ścisłym, są to przetwory mięsne, utrwalone drogą sterylizacji, w szczelnie zamkniętych puszkach blaszanych, słojach szklanych lub innych do tego celu przeznaczonych naczyniach.

(2) Konserwy mięsne muszą mieć prawidłowy wygląd i smak i nie wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia.

(3) Na naczyniach z konserwami powinne być uwidocznione:
1) rodzaj mięsa, z którego konserwy zostały przygotowane;
2) nazwa firmy i jej siedziba.

(4) Naczynia metalowe (puszki), z wyjątkiem aluminiowych, powinne być należycie ocynowane (pobielane). Pobiała tych naczyń nie może zawierać zanieczyszczeń powyżej 1%.

(5) Używanie do tego celu naczyń cynkowanych jest wzbronione.

(6) Tuby metalowe do past powinny być sporządzane całkowicie z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia, na przykład glinu, cyny.

§ 10. Potrawy mięsne (pieczenie, pasztety, galaretki, majonezy i t. p.) powinny być sporządzane z produktów świeżych i domieszek nieszkodliwych dla zdrowia.

§ 11. (1) Wyciągi mięsne (buliony, ekstrakty, proszki mięsne, peptony i t. p.) nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia; jako środek konserwujący dopuszczalna jest jedynie sól kuchenna.

(2) Nazwa „wyciąg mięsny“ nie może być stosowana dla preparatów, sporządzonych nie z mięsa.

(3) Wyciągi muszą być oznaczone nazwą, właściwą dla mięsa, z którego zostały wytworzone.

(4) Dodatki (jarzyny, korzenie, sól i t. p.) nie mogą przekraczać wagowo ¼ masy produktu gotowego.

(5) Opakowanie bezpośrednie preparatów, wymienionych w ust. (1) (na przykład kostek bulionowych), nie może zawierać szkodliwych dla zdrowia metali (ołów, arsen, kadm, rtęć) i ich związków oraz barwników, nie dopuszczonych do barwienia artykułów żywności; w szczególności cynfolia powinna być wolna od ołowiu.

§ 12. Zabrania się:
1) przerabiania dla celu spożycia mięsa, uznanego za niezdatne, warunkowo zdatne lub mniej wartościowe;
2) sprzedaży i innego wprowadzania w obieg dla spożycia oraz używania do wyrobu przetworów mięsnych odpadków rzeźnianych, jako to: części płciowych, wycinków odbytu, uszów, oczu, woreczka pępkowego świń, wyporków, skrawin i skóry, z wyjątkiem skóry i chrząstek usznych cielęcych i świńskich;
3) używania ponadto:
   a) żołądków i jelit do treści wędlin,
   b) ścięgien i kości do innych wyrobów wędliniarskich;
4) barwienia przetworów mięsnych.

§ 13. (1) Do czynności, związanych z wyrobem przetworów mięsnych, z przewozem i sprzedażą mięsa i przetworów mięsnych, nie mogą być dopuszczone osoby, dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci, niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt, oraz stykające się z zakaźnie chorymi.

(2) W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób, zatrudnionych czynnościami przy mięsie i przetworach mięsnych,

właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia tych czynności.

(3) Personel zajęty przy pracy powinien mieć czyste ręce, krótko obcięte paznokcie, nosić białe czapki (czepki) i przestrzegać wzorowej czystości. Ponadto personel, zajęty przy wyrobie przetworów mięsnych, powinien nosić czyste, białe fartuchy z krótkimi rękawami, zaś personel, zajęty przy sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych — czyste, białe fartuchy z długimi rękawami.

Rozdział II.

Sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg mięsa.

§ 14. Wszelkie czynności, związane z załadowaniem, przewozem i wyładowaniem mięsa, powinny się odbywać w warunkach, zabezpieczających mięso od wszelkich zanieczyszczeń, zepsucia i udzielania się mięsu złej woni.

W szczególności:

1) mięso, przeznaczone do załadowania w przesyłkach drobnicowych, powinno być całkowicie i czysto opakowane;
2) mięso nie może być przewożone wraz z żywymi zwierzętami, skórami zwierzęcymi, szmatami, brudnymi naczyniami i t. p.

§ 15. (1) Wozy (samochodowe, konne, ręczne) do przewożenia mięsa powinne mieć ściany gładkie, szczelne, dające się łatwo oczyścić. Wozy ręczne i konne poza tym powinne mieć ściany z twardego drzewa, ściśle, należycie heblowane i pokostowane (nie malowane); o ile wyłożone są blachą, blacha ta powinna być ze stali nierdzewnej, spawana (nie lutowana) na zgięciach. Wozy do przewożenia mięsa powinne być kryte i tak zamknięte, aby mięso nie zwisało i nie było wystawione na zanieczyszczenie; nie mogą one być używane do żadnych innych celów.

(2) Wozy mają być zaopatrzone w tablice z nazwą firmy (właściciela) i jej adresem.

(3) Przy przenoszeniu mięsa mają pracownicy używać czystych, nieprzemakalnych kurtek i czapek.

(4) Zabrania się przewożenia razem z mięsem zwierząt żywych, bitych zwierząt w skórze, skór zwierzęcych, szmat, brudnych naczyń, odpadków oraz przedmiotów, wydzielających ostrą woń.

§ 16. W rozumieniu niniejszego rozporządzenia:

1) „Miejsca sprzedaży mięsa" są to:
   a) hale mięsne,
   b) sklepy rzeźnicze (jatki),
   c) sklepy z ptactwem bitym i dziczyzną,
   d) sklepy (jatki) z mięsem końskim,
   e) tanie jatki.
2) „Wytwórnie wędliniarskie" są to miejsca wyrobu przetworów, wyszczególnionych w § 1, pkt. 2), lit. a).
3) „Wędliniarnie" są to miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, wyszczególnionych w § 1, pkt. 2), lit. a) i c).

§ 17. (1) Miejsca sprzedaży mięsa powinne być oddalone co najmniej o 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nie skanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników — co najmniej o 10 m.

(2) Przy halach mięsnych powinna być urządzona chłodnia dla przechowywania większych zapasów mięsa, zaś przy innych miejscach sprzedaży mięsa — chłodnia lub lodownia podręczna względnie piwnica czysta, sucha, przewiewna, z podłogą nieprzepuszczalną; hale mięsne ponadto powinny być zaopatrzone w urządzenia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, oraz węże do zmywania podłóg i ścian i zlew. Poszczególne miejsca sprzedaży mięsa mogą korzystać ze wspólnej chłodni.

(3) Miejsca sprzedaży mięsa powinny być widne, suche, posiadać możność łatwego przewietrzania (wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna). Podłoga powinna być z materiału trwałego i nieprzepuszczalnego, dającego się łatwo czyścić (cement, beton, płytki terrakotowe i t. p.). Ściany powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone materiałem nieprzepuszczalnym, dającym się łatwo myć, co najmniej do górnej granicy pomieszczenia mięsa; powyżej zaś ściany mogą być bielone.

(4) Miejsca sprzedaży mięsa, znajdujące się w suterenach, powinne odpowiadać wszystkim przepisom niniejszego rozporządzenia, przewidzianym dla miejsc sprzedaży mięsa, a ponadto następującym warunkom:

1) zagłębienie poniżej poziomu terenu nie może przekraczać 1,5 m;
2) okna powinne się znajdować całkowicie powyżej poziomu terenu;
3) wysokość pomieszczeń nie może być mniejsza niż 2,5 m;

(Ciąg dalszy nastąpi.)

KOMUNIKATY

Ostrzeżenie.

Za długi, popełnione przez mojego syna, Antoniego Kelnera, nie odpowiadam i ostrzegam przed udzielaniem mu jakiegokolwiek kredytu.

Kelner Konrad, Skrbeńsko-Gołkowice.

Ostrzeżenia.

Za wszelkie towary, zakupione przez wyszynkującego Strzelnicy w Knurowie, nie odpowiadamy

Ogólny Zw. Podoficerów Rezerwy, Koło Knurów.

(—) Niemczyk.

Ostrzeżenie.

Zakazuję wszelkiego przechodu i przejazdu przez moją łąkę na tak zwanym Kozloku, karta nr 11 Turza.

Toman Antoni.

Ostrzeżenie.

Za długi Małgorzaty, Adelajdy i Zofii Heflikówien z Suminy nie odpowiadam i ostrzegam przed udzielaniem im kredytów w jakiejkolwiek formie.

Augustyn Halama jako opiekun.

Redaktor odpowiedzialny: Konrad Chrószcz, Rybnik, telefon Nr. 100. Wydawca: Wydział Powiatowy Rybnik. — Czcionkami Zakładów Graficznych „Sztandaru Polskiego i Gazety Rybnickiej" w Rybniku.